DERWENT-ACC-NO:

1971-27094S

DERWENT-WEEK:

197116

COPYRIGHT 2005 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE:

Filled confections enclosed in fruit shaped - packages

using the same moulds

PATENT-ASSIGNEE: CONFISERIE CHOCOLATERIE A[CON N]

PRIORITY-DATA: 1970FR-0011351 (March 11, 1970)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO

PUB-DATE

LANGUAGE

PAGES

MAIN-IPC

FR 2042241 A

N/A

000

N/A

INT-CL (IPC): A23G003/00

ABSTRACTED-PUB-NO: FR 2042241A

BASIC-ABSTRACT:

Hollow confections are obtained by centrifuging the coating substance in approximately spherical or ovoidal moulds. After removal from the mould the appropriate filling (esp. liqueur) is injected and the hole sealed by warming. They are then enclosed in an envelope which figuratively represents the particular flavour used. Different fruits may be obtained using the same mould.

DERWENT-CLASS: D13

CPI-CODES: D03-E;

----- KWIC -----

Title - TIX (1):

Filled confections enclosed in <u>fruit shaped - packages</u> using the same moulds

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

Nº de publication : (A n'utiliser que pour le classement et les commandes de reproduction.) 2.042.241

70.11351

(A utiliser pour les paiement d'annuités, les demandes de copies officielles et toutes autres correspondances avec l'I.N.P.I.)

BREVET D'INVENTION

PREMIÈRE ET UNIQUE PUBLICATION

Classification internationale (Int. Cl.).... A 23 g 3/00.

71) Déposant : Société Anonyme dite : CONFISERIE CHOCOLATERIE ABTEY S.A., résidant en France (Haut-Rhin).

Mandataire : Eug. Dietsch, Ing.-Dipl., Ingénieur-Conseil, 5, rue Bellevue, 68-Mulhouse.

- Habillage d'articles de confiserie fourrés représentatifs de fruits en utilisant le même moule.
- (72) Invention de :
- 33 32 31 Priorité conventionnelle :

La fabrication d'articles de confiserie, fourrés sans croute de sucre intérieure, en particulier chocolats à la liqueur et autres, s'opère par centrifugation dans des moules à demi-coquilles, le remplissage se faisant après démoulage par injection dans le creux suivi d'un bouchage par fusion de l'orifice d'introduction en même matière que la couverture.

Ce procédé a jusqu'à présent été appliqué principalement à la confection de petites bouteilles et godets enveloppés dans des pellicules en aluminium décorées et teintées suivant la destination représentative des articles en question. Suivant leur forme particulière, il fallait avoir 10 recours à des moules distincts pour chacune des catégories envisagées.

La présente invention vise ce genre d'articles de confiserie en les présentant sous une forme de fruits divers, tout en utilisant pour ces différentes variations un même moule ovoïdal ou sensiblement sphérique, l'article, après démoulage et remplissage, étant ensuite enveloppé d'une pellicule reproduisant figurativement l'aspect du fruit devant être représenté.

C'est ainsi qu'il est possible, toujours en partant d'une même mou le, par exemple ovoïdal, de oréer des fraises, des prunes, des abricots et
autres, la tige pouvant être obtenue en torsinant d'une manière connue
20 l'extrémité de cet emballage dont la teinte peut être à cet endroit prévue
correspondant à la couleur naturelle de la tige du fruit. L'arôme de la matière de remplissage, sous forme de liqueur, crème ou autres, correspondra
bien entendu à celui du fruit représenté.

Sans avoir recours à un moule spécial, il est même possible d'habiller 25 avec un tel emballage des fruits de forme plus complexe tels que par exemple des poires. Il suffit, à cet effet, de prévoir, précédant la tige obtenue comme précédemment par torsinage, un renflement de l'emballage luimême en y incorporant un bourrage factice de forme et en matière appropriées.

BAD ORIGINAL

REVENDICATIONS

- 1) Habillages d'articles de confiserie fourrés sans croute de sucre intérieure représentatifs de fruits, le corps creux étant obtenu par centrifugation de la matière de couverture dans un noule à deux demi-coquilles, caractérisés en ce que, partant d'un même moule ovoïdal ou sensiblement sphérique, le revêtement est constitué par une pellicule sur laquelle le fruit à représenter est préalablement figuré.
- 2) Procédé suivant la revendication 1, caractérisés en ce qu'en cas d'un fruit de forme plus complexe, tout en partant du corps de révolution ovoïdal ou sensiblement sphérique, des bourrages factices de forme et en matière appropriées sont incorporés dans l'emballage.

BAD ORIGINAL